BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Pengertian sanitasi makanan

Sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan. Sanitasi bisa juga disebut dengan penyehatan. Penyehatan (sanitasi) lingkungan adalah upaya untuk meningkatkan kesehatan lingkungan melalui upaya sanitasi dasar, pengawasan mutu lingkungan dan tempat umum, termasuk pengendalian pencemaran lingkungan dengan meningkatkan peran serta masyarakat dan keterpaduan pengelolaan lingkungan melalui analisis dampak lingkungan. Menurut Permenkes (2011), *higiene* sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi.

Makanan adalah sumber energi dan merupakan kebutuhan pokok manusia sehari-hari. Makanan juga diperlukan untuk kehidupan karena makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berbagai

keseimbangan air, mineral, dan cairan tubuh yang lain, juga berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit.

2. Sanitasi makanan dan minuman

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsikan kepada masyarakat atau konsumen.

Menurut Permenkes (2011), sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan makanan.

3. Peralatan pengelolaan makanan

Dalam pengolahan makanan diperlukan peralatan. Untuk peralatannya sendiri harus menggunakan peralatan yang bersih dan steril dari mikroorganisme. Mikroorganisme dapat menyebabkan penyakit seperti sakit perut, muntah hingga diare. Permenkes (2011), mengemukakan bahwa pengelolaan makanan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian. Dalam pengelolaan makanan

memerlukan orang (penjamah makanan). Menurut Permenkes (2011), Penjamah Makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan. Salah satu penjamah makanan adalah pedagang. Banyak sekali jenis pedagang salah satunya pedagang angkringan.

4. Pedagang angkringan

Pedagang angkringan adalah pedagang atau orang yang melakukan kegiatan atau usaha kecil didasari atas ijin dan menempati pinggiran jalan untuk berjualan. Angkringan berasal dari kata angkring yang berarti alat dan tempat jualan makanan keliling yang pikulannya melengkung ke atas berupa gerobak dorong untuk menjual berbagai macam makanan dan minuman di pinggir jalan. Keberadaan pedagang angkringan bukan merupakan hal baru (Amin, 2017). Pedagang angkringan ialah orang-orang dengan modal relatif kecil/sedikit berusaha (produksi-penjualan barang-barang/jasa-jasa) untuk memenuhi kebutuhan kelompok konsumen tertentu dalam masyarakat. Usaha itu dilakukan pada tempat-tempat yang dianggap strategis dalam suasana informal.

Pedagang angkringan banyak menjual makanan yang beragam dan selalu memanfaatkan tempat-tempat (Yunus and Insani, 2017). Karena banyaknya orang yang menggemari jajanan pada pedagang angkringan ini, tentunya pedagang angkringan menjadi laris bahkan dapat kehabisan alat makan seperti piring, sendok, mangkok dan lain lain. Oleh karena itu pedagang harus selalu mencuci alat makannya

dengan cepat tetapi juga tetap memperhatikan kebersihannya supaya pelanggan tidak mengalami penyakit yang disebabkan karena pencucian alat makan yang tidak bersih. Tahap dalam pencucian alat makan sangat diperlukan.

5. Tahap pencucian

Menurut Ananda and Khairiyati (2017), tahap pencucian peralatan yang buruk adalah ketika peralatan tersebut kotor langsung dicelupkan ke dalam bak air sabun kemudian dibilas pada bak air pembilas (1 buah bak). Sedangkan menurut Permenkes (2013), tahap pencucian yang benar akan memberikan hasil pencucian yang sehat dan aman. Oleh sebab itu, perlu diikuti tahapan pencucian sebagai berikut:

a. *Scraping*.

Scraping (membuang sisa kotoran), yaitu memisahkan sisa kotoran dan sisa-sisa makanan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci, seperti sisa makanan di atas piring, mangkuk, sendok, garpu dan lain-lain Budon (2013). *Scraping* diperlukan supaya tidak mengotori bak pencuci.

b. *Flushing*.

Flushing adalah mengguyur air kedalam peralatan yang akan dicuci sehingga terguyur seluruh permukaan peralatan dan bersih dari noda sisa makanan atau minuman yang menempel pada seluruh permukaan peralatan Budon (2013).

Flushing perlu dilakukan pada saat sebelum peralatan yang akan dicuci telah melalui proses *scraping* kemudian ditempatkan dalam bak yang tersedia sehingga saat dilakukan tahap berikutnya dapat berlangsung dengan baik.

c. *Washing*.

Washing adalah mencuci dengan detergen Budon (2013). *Washing* adalah mencuci peralatan dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci, seperti detergen cair atau bubuk, yang mudah larut dalam air sehingga sedikit kemungkinan membekas pada alat yang dicuci. Pada tahap ini dapat digunakan sabut, tapas, atau zat penghilang bau yang dipergunakan, seperti abu gosok, arang, atau air jeruk nipis. Pada tahap penggosokan ini perlu diperhatikan bagian bagian peralatan yang perlu dibersihkan lebih cermat, yaitu:

1) Bagian peralatan yang terkena makanan (permukaan tempat makanan).
2) Bagian peralatan yang kontak dengan tubuh (bibir gelas, ujung sendok).
3) Bagian yang tidak rata (bergerigi, berukir, dan berpori).

d. *Rinsing*.

Rinsing yaitu mencuci peralatan yang telah digosok detergen sampai bersih dengan cara dibilas dengan air bersih. Pada tahap ini, penggunaan air harus banyak, dan mengalir. Setiap alat

yang dibersihkan dibilas dengan cara menggosok-gosok dengan tangan atau sampai terasa kesat (tidak licin). Bila mana masih terasa licin berarti pada peralatan tersebut masih menempel sisa-sisa lemak atau sisa-sisa detergen dan kemungkinan mengandung bau amis atau anyir Budon (2013).

e. *Sanitizing*.

Sanitizing adalah tindakan sanitasi untuk membebas-hamakan peralatan setelah proses pencucian. Peralatan selesai dicuci perlu dijamin aman dari mikrobia dengan cara sanitasi atau dikenal dengan desinfeksi.

Menurut Budon (2013), cara desinfeksi yang umum dilakukan ada beberapa macam yaitu dengan perendaman air panas 100ºC selama 2 menit, dengan sinar ultra violet (sinar pagi 9.00–11.00), dan uap panas (*steam*) pada mesin cuci piring (*dishwashing machine*).

f. *Toweling*.

Toweling adalah mengusap atau mengeringkan dengan manggunakan kain, lap atau handuk bersih dengan maksud menghilangkan sisa-sisa kotoran yang mungkin masih menempel sebagai akibat proses pencucian, seperti noda detergen dan noda *chlor*. Apabila proses pencucian peralatan berlangsung dengan baik, maka noda-noda tidak akan membekas. Noda bisa terjadi pada tahap pencucian yang kurang bersih. Prinsip penggunaan lap

pada alat yang sudah dicuci bersih sebenarnya tidak boleh karena akan terjadi pencemaran sekunder. *Toweling* ini dapat digunakan dengan syarat bahwa *towel* yang digunakan harus steril serta sering diganti untuk sejumlah penggunaan bahkan paling baik adalah sekali pakai/*single use* Budon (2013). *Towel* yang sudah digunakan dicuci dan disterilkan sehingga benar-benar steril setiap akan digunakan. Dalam pembersihan peralatan yang menggunakan tindakan sanitasi kering (sinar atau oven), penggunaan *towel* sebaiknya tidak digunakan.

6. Penyimpanan alat makan

Menururt Permenkes (2011), peralatan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.

7. Angka kuman

Angka kuman adalah perhitungan jumlah bakteri yang didasarkan pada asumsi bahwa setiap sel bakteri hidup dalam suspensi akan tumbuh menjadi satu koloni setelah diinkubasikan dalam media biakan dan lingkungan yang sesuai.

Peralatan makan yang digunakan pedagang angkringan harus dalam keadaan *higiene*. Menurut Permenkes (2011), keadaan *higiene* ditentukan dengan parameter angka kuman. Angka kuman pada peralatan makan dengan pemeriksaan laboratorium yaitu 0 (nol).

Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut. Kebersihan peralatan harus tidak ada kuman.

8. Dampak pencucian yang tidak benar terhadap penularan penyakit

Faktor yang dapat mempengaruhi kualitas makanan jadi yaitu terjadinya kontaminasi makanan oleh bakteri melalui kontaminasi peralatan yang tidak bersih (Tumelap, 2004).

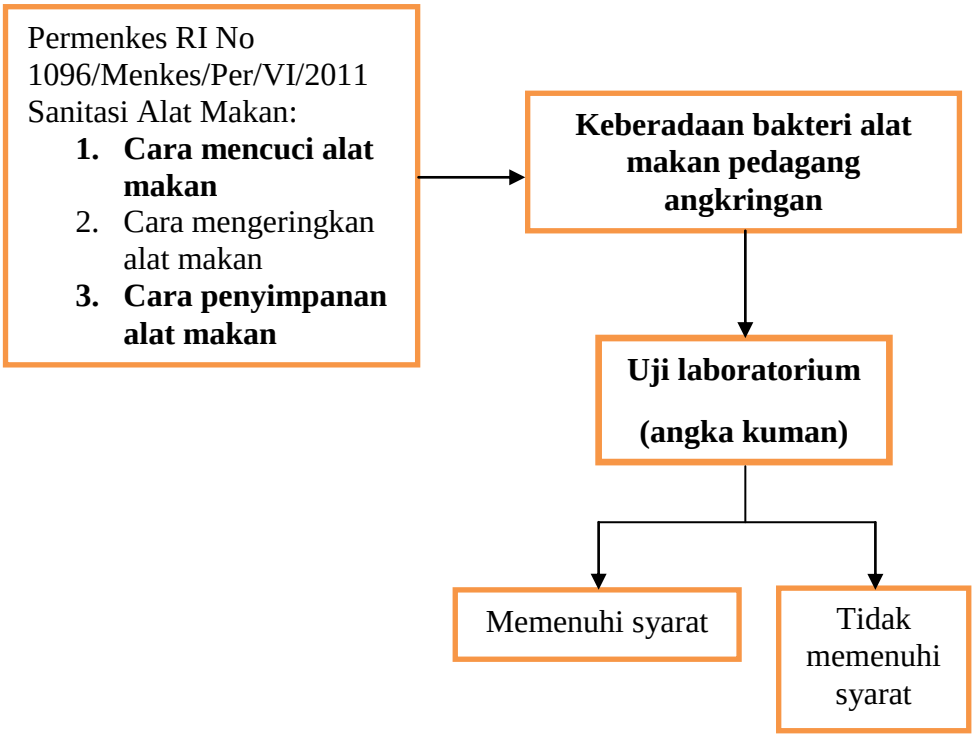
Faktor peralatan seperti alat makan merupakan salah satu faktor yang memegang peran penting dalam penularan penyakit. Selain itu, kebersihan alat makan sangat penting karena berpengaruh terhadap kualitas makanan dan minuman. Semua peralatan makanan yang mempunyai peluang bersentuhan dengan makanan dan minuman harus selalu dijaga dalam keadaan bersih.

Alat makan yang tidak dicuci bersih dapat menularkan penyakit. Alat makan yang kotor dapat menyebabkan organisme atau bibit penyakit yang tertinggal akan berkembang biak dan mencemari makanan atau minuman yang diletakkan di atasnya sehingga proses pencucian alat makan dengan penerapan metode pencucian yang tepat sangat penting dalam upaya pencegahan terhadap penularan penyakit melalui alat makan.

Tahap pencucian yang salah dapat meningkatkan resiko tercemarnya makanan oleh bakteri atau mikrooganisme (Marisdayana, Harahap and Yosefin, 2017). Akibat yang ditimbulkan jika konsumen

tidak memiliki daya tahan tubuh yang cukup adalah dapat menyebabkan keracunan hingga diare.

B. Kerangka Konsep Penelitian



Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian